



# Menuevorschläge

## Sommer 2022

Sie können sich das Menue gerne nach Ihrer Wahl und Ihren Wünschen zusammenstellen. Wir bitten Sie, sich dennoch für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Ihre Sonderwünsche berücksichtigen wir gerne im Vorfeld.

---

### Sommermenue I

Preis / €

---

Gebratene Gamba, Cous-Cous, Kopfsalat, Marokkanische Vinaigrette

69,00

\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Cognacrahmsauce, Pilze, Fettuccine

\*\*

Crème brûlée, geeiste Erdbeeren

---

### Sommermenue II

Preis / €

---

Gebeiztes Tatar vom Wolfsbarsch, geeiste Lauch-Kartoffelsuppe,

79,00

Croutons, marinierte Kresse

\*\*

Salatkreation mit Melone, Rote Bete, Pfirsich, Kopfsalat, Salzmandeln

\*\*

Glacierter Rücken vom Landschwein, Jus, Pfifferlinge,

Bohnen und Würfelkartoffeln

\*\*

Sommerbeeren und geeiste Schokolade



# wasserschloss

Inzlingen

Menuevorschlaege – Sommer 2022

---

## Fischmenue

Preis / €

---

Variation vom Thunfisch, Gemüsesalat, Wasabi, Soja, eingelegter Ingwer

89,00

\*\*

Krustentiersüppchen (heiß oder kalt)

\*\*

Unter der Haut gebratener Wolfsbarsch, weiße Tomatensauce,

Tomaten-Concassée, Kartoffelgnocchi, Basilikum

\*\*

Himbeersorbet, Baiser, Topfencreme – Tahiti-Vanille

---

## Schlossmenue

Preis / €

---

Lauwarmer geschmorter Seeteufel, Curry-Mayonnaise, Wildkräutersalat

105,00

\*\*

Gazpacho Andaluz mit Flusskrebse

\*\*

Pastrami, Radicchio, Risotto

\*\*

Grapfruitsorbetto

\*\*

Lamm-Carrée unter der Kräutersenfkruste, Bohnen-Cassoulet, Pommes Anna

\*\*

Erdbeerparfait, Amarettokirschen, Schokoladenknusper



**wasserschloss**  
*Inzlingen*

Menuevorschlaege – Sommer 2022

---

**Veganes Menue**

**Preis / €**

---

Taboulet Salat mit Kirschtomaten, Stangensellerie, Gurke, Blatt-Petersilie

**79,00**

\*\*

Kokos-Limonen-Chili-Süppchen, Maisknusperle

\*\*

Ravioli mit weißer Bohnencreme gefüllt auf grünen Bohnen-Paprikafond und Duka

\*\*

Mini-Churros, Mandel-Vanilleeis, Sommerbeeren